

2021年8月6日
株式会社 大泉工場

表参道の象徴的な場「COMMUNE OMOTESANDO」と共に約1ヶ月、最後まで全力で駆け抜ける！

Kombucha（コンブチャ）をテーマに「大泉工場 OMOTESANDO」を演出
～Kombucha Library、スコビー（菌株）の展示・ワークショップなど企画～

株式会社 大泉工場（本社：埼玉県川口市、代表取締役：大泉寛太郎）が運営する KOMBUCHA やグロッサリーなどを販売するヘルシースタンド「大泉工場 ^{オモテサンドウ}OMOTESANDO」は表参道の屋台村「COMMUNE ^{オモテサンドウ}OMOTESANDO（東京都港区南青山3-13）」の閉鎖に伴い、2021年8月31日（火）をもってPOP UP店舗の営業期間が満了となります。※2020年9月4日（金）からPOP UP店舗をスタート

お客様への感謝を込めて、Kombucha（コンブチャ）をテーマに2021年8月6日（金）～8月31日（火）まで、当社のオリジナルブランドである発酵スパークリングティー「KOMBUCHA_SHIP（コンブチャシップ）」をはじめKombuchaの世界を体感する空間（Kombucha Library、スコビー（菌株）の展示、Kombucha ワークショップなど）を演出し、Kombuchaに関して「知る」「作る」そして「楽しむ」を同時に楽しめる内容を企画しております。



■表参道の象徴的な「コミュニティの場」が幕を下ろす。最後の約1ヶ月を共に歩む

表参道交差点近くの象徴的なエリアである、商業施設の跡地に誕生したテントやフードカーが並ぶ「食」を中心としたコミュニティ型商業空間「COMMUNE OMOTESANDO」は幕を下ろします。大泉工場 OMOTESANDO は「COMMUNE OMOTESANDO」内における最後の1店舗として、2021年8月31日（火）まで営業いたします。

■大泉工場 OMOTESANDO 概要について

期間： 2021年8月6日（金）～8月31日（火）

場所： 大泉工場 OMOTESANDO（東京都港区南青山3-13）

内容： 1) Kombucha Library

2) スコビー（菌株）の展示

3) Kombucha ワークショップ ※参加費：3,000円（税込） <https://peatix.com/>

※開催日時：2021年8月15日（日）①11:00、②13:00、③15:00

2021年8月22日（日）①11:00、②13:00、③15:00

2021年8月29日（日）①11:00、②13:00、③15:00、④17:00

4) FINALE 限定のグロッサリー詰め合わせを販売 ※8月31日（火）のみ



【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社 大泉工場 Corporate Communication 広報担当

TEL：048-222-1171/FAX：048-222-1177/e-mail：info@oks-j.com

■発酵スパークリングティー「KOMBUCHA_SHIP」

当社のオリジナルブランドは、京都の宇治市にある有機栽培にこだわり続けた永田茶園の厳選された茶葉を使用。発酵由来の白ブドウや、洋梨の様なフルーティーな香りと酸味、爽やかな微炭酸が特徴。

日本で唯一の KOMBUCHA（コンブチャ）専用の Brewery（醸造所）を完備。製造においては衛生管理を徹底し、全国の飲食店・ホテル・ジムなどを中心に約 70 か所に KOMBUCHA_SHIP を販売。



1) ORIGINAL (オリジナル)



ブルワ어의經驗、感性が凝縮された、KOMBUCHA_SHIP のフラッグシップ商品です。発酵由来の白ブドウや、洋梨の様なフルーティーな香りと酸味、爽やかな微炭酸が特徴。カロリーが低く、酢酸菌や酵母の発酵に由来する成分の整腸作用で健康効果が期待できます。

2) YUZU (ユズ)



ORIGINAL をベースに、徳島県産の分厚い皮が特徴の木頭柚子を、漬け込みました。シャンパンのようなクリアなゴールド。グラスを口元に運ぶと爽やかな柚子の香りが鼻を抜け、清涼感のある香りと味わいの長い余韻を楽しめます。

3) SHISO (シソ)



ORIGINAL をベースに、宮崎県霧島山の麓で栽培された赤紫蘇を乾燥させて漬け込みました。淡い赤色でロゼワインを思わせる外観に、穏やかな口当たりで華やかな紫蘇の香りが口いっぱいに広がります。

4) KUWA (クワ)



ORIGINAL をベースに、栄養素が豊富な桑の葉の乾燥粉末を漬け込みました。淡い萌葱色の液色と濁りがあり、口に含むと緑茶などを思わせる香りと余韻にワイルドグリーンの香りが鼻に抜けます。

※1) ~ 4) の写真はイメージです。提供グラスと異なります。

【大泉工場 OMOTESANDO】

所在地： 〒107 - 0062 東京都港区南青山 3-13 (COMMUNE ENTRANCE)
TEL: 03-6427-4749 (大泉工場 NISHIAZABU と併用)
営業時間： 月曜～日曜 9:00～20:00 (ラストオーダー19:30)
※2021年8月31日(火)のみ9:00～18:00 (ラストオーダー17:30)
URL: <https://oks-nishiazabu.com/omotesando/>

「環境」に繋がるヘルシースタンドとして、2020年9月4日(金)にPOP UP店舗として、COMMUNE OMOTESANDOにオープン。KOMBUCHA_SHIP (オリジナル、シソ、ユズ、クワ) 各700円(税込)、1DAY クレンズ (コールドプレスジュース4本+ナッツミルク1本+KOMBUCHA1本) 6,500円(税込)、PLANT BASED GROCERYなどを販売。

<会社概要>

会社名： 株式会社 大泉工場
代表者： 代表取締役 大泉寛太郎
所在地： 埼玉県川口市領家 5-4-1
設立： 1938年3月 (1917年3月創業)
資本金： 20,000,000円
URL: <http://www.oks-j.com/> (コーポレートサイト)
事業： FUTURE FUN FOOD (ポップコーンマシン・材料およびオーガニック商材の販売)・JUICE (ジュースマシン販売)・KOMBUCHA (KOMBUCHA_SHIP 製造・販売)・REAL ESTATE (不動産関連事業)・1110 CAFE / BAKERY・大泉工場 NISHIAZABU・OKS_CAMPUS 【スペースレンタル、BBQ レンタル、テントレンタル、(ARTISAN) FARMERS MARKET KAWAGUCHI】